

## **Torta \*Zlatni pek\***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **600 g** keksa - Zlatni pek
- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** mlecnog margarina za mazanje
- **600 g** malina
- **200 ml** mleka
- **150 g** šlagova
- **100 ml** kisele vode

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi umutiti slatku pavlaku, dodati mlecni margarin za mazanje i sve dobro umutiti. Pravougaoni kalup obložiti prianjajućom folijom. U mlako mleko potapati keks i poreati na dno kalupa. Naneti sloj fila sa slatkom pavlakom, preko rasporediti maline pa još jedan sloj fila i tako naizmenično sve dok se ne utroši sav materijal. Završiti keksom. Prekriti folijom i ostaviti u frižider. Sutradan tortu izruciti na racnu. Umutiti šlag sa kiselom vodom i nafilovati tortu.

### **Savet**

Probajte veoma je ukusna, a pritom brzo se spremi. Prijatno!